

|  |            |   |            |
|--|------------|---|------------|
| <b>VARNING</b>   | <b>382</b> | Material som är lämpligt för mikrovågor | 392        |
| Allmänna säkerhetsanvisningar                                    | 382        | Användning av tillbehör                 | 393        |
| Vad gäller denna apparat   | 388        | Digital programmerare                   | 394        |
| Apparatens syfte   | 388        | Första användningstillfället            | 394        |
| Denna bruksanvisning   | 388        | Råd vid tillagning                      | 401        |
| Tillverkarens ansvar   | 388        | Miniguide för tillbehör                 | 402        |
| Identifikationsdekal   | 388        | Upptäck recepten                        | 402        |
| Bortskaffning  | 388        | Specialfunktioner                       | 403        |
| Spara energi   | 389        | Sekundära funktioner                    | 409        |
| Information om strömförbrukning i avstängt läge/<br>standby-läge | 389        | Inställningar                           | 410        |
| Ljuskälla  | 389        | Övriga inställningar                    | 412        |
| Hur man läser bruksanvisningen                                   | 389        | <b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL</b>          | <b>412</b> |
| <b>BESKRIVNING</b>   | <b>390</b> | Rengöring av apparaten                  | 412        |
| Allmän beskrivning   | 390        | Rengöring av ugnen                      | 413        |
| Kontrollpanel  | 390        | Speciella rengöringsfunktioner          | 414        |
| Andra delar  | 391        | Vapor Clean (endast på vissa modeller)  | 414        |
| Tillbehör  | 391        | Särskilt underhåll                      | 416        |
| Tillbehör (köps separat)   | 392        | <b>INSTALLATION</b>                     | <b>416</b> |
| Mikrovågor   | 392        | Elektrisk anslutning                    | 416        |
| <b>ANVÄNDNING</b>  | <b>392</b> | Placering                               | 417        |
| Förberedelser  | 392        |   |            |

Vi rekommenderar att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion. För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## VARNING

### VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

#### LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

#### Allmänna säkerhetsanvisningar

##### Skador på person

- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under

- förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
  - Håll barn under 8 år på avstånd från apparaten eller håll dem under konstant uppsyn.
  - Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
  - Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
  - Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
  - Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
  - Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
  - Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
  - Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
  - För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
  - Stäng av apparaten efter

användning.


- ANVÄNDA INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.

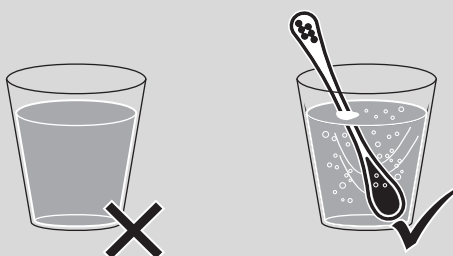
### För mikrovågsapparater

- VARNING: Använd inte apparaten förrän den har reparerats av behörig personal, om luckan eller luckans tätning är skadad
- VARNING: Det innebär en fara för alla, undantaget behörig personal, att utföra underhålls- eller reparationsarbete som innebär att avlägsna skydd mot exponering för mikrovågsenergi.
- VARNING: Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förseglade behållare p.g.a. explosionsrisken.
- Vid användning av en

kombinerad funktion bör barn endast använda apparaten under tillsyn av en vuxen på grund av de höga temperaturerna som skapas.

- Ha alltid uppsikt över apparaten vid tillagning av livsmedel i kärl av plast eller papp.

 **Olämplig användning**  
**Fara för explosion**



- När mikrovågor används för att värma vätska kan själva kokningsprocessen komma att fördröjas, och koktemperatur kan uppnås utan att de typiska bubblorna bildas.
- En försenad kokningsprocess kan skapa en explosion inne i ugnen eller när behållaren tas ut kan plötsliga läckor av kokande vätska inträffa.
- För att undvika denna risk ska medföljande koksticka (eller sked i värmetålig plast) alltid placeras i kärlet i samband med uppvärmningen.


användning är strikt förbjuden (t.ex. att använda mikrovågor för att torka kläder, värma tofflor, svampar, fuktiga trasor eller liknande, eller för att torka mat) och medför en risk för skador eller brand.

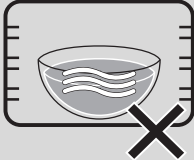

- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan orsaka en fördröjd kokning, så var mycket försiktig när du hanterar behållaren.
- Rengör apparaten kontinuerligt och torka bort eventuella matrester.
- Om matlagningsutrymmet inte rengörs kan ytan försämrats, vilket kan ha en negativ inverkan på apparatens livslängd och eventuellt leda till en farlig situation.
- Använd inte mikrovågor för att torka livsmedel.
- Använd inte mikrovågor för att värma oljor eller för fritering.
- Använd inte apparaten för att värma mat eller dryck som innehåller alkohol.
- Värm inte ägg med skal eller hela kokta ägg eftersom de kan explodera även efter uppvärmningsproceduren.
- Värm inte upp livsmedel i dess förpackning.
- Använd inte kombinerade funktioner för att värma upp eller koka upp vätska.
- Mat till nyfödda får inte värmas upp i förslutna kärl. Avlägsna

- locket eller nappen (om det är en nappflaska). När tillagningen avslutats ska matens temperatur alltid kontrolleras så att den inte är för varm. Blanda eller skaka maten för att jämna ut temperaturen och undvika brännskador.
- Innan du tillagar livsmedel med skal (som potatis, äpplen o.s.v.) måste du sticka hål i skalet.
  - Använd inte mikrovågsfunktioner när ugnen är tom.
  - Använd kärl och bestick som är lämpliga för mikrovågsugn.
  - Använd inte aluminiumformor vid tillagning av livsmedel.
  - Använd inte metallbehållare för tillagning av mat eller drycker.
  - Använd inte kärl med metalldekorationer (eller med guld- och silverbeläggningar).
  - Använd inte ugnsplåten och/eller den djupa ugnsplåten för matlagning med ENDAST mikrovågsugnen.
  - Om rök skapas, stäng av eller dra ut kontakten från eluttaget och håll dörren stängd för att kväva eventuella lågor.
  - Denna apparat överensstämmer med gällande standarder och direktiv vad gäller säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Bärare av pacemaker bör dock se till att det finns minst 20-30

cm mellan en mikrovågsugn i drift och pacemakern. Rådfråga tillverkaren av pacemakern för mer information.

- Apparaten använder ISM-band 2,4 Ghz.
- I enlighet med bestämmelser för elektromagnetisk kompatibilitet tillhör apparaten grupp 2 och klass I B (EN 55011).

 **Olämplig användning**  
**Risk för skador på apparaten**

- När du använder mikrovågsugnen får inte maträtten (eller dess behållare) placeras på botten av ugnen. Använd de medföljande tillbehören i falsarna som är lämpliga för det recept som ska tillagas.
- **PLACERA ALDRIG BEHÅLLARE/TILLBEHÖR (ugnsformor, glasformor, etc.) DIREKT PÅ UGNENS BOTTEN.**

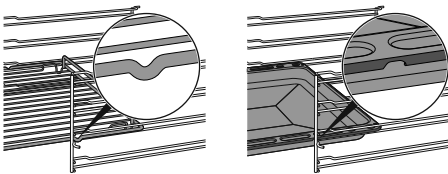
- Om apparaten är installerad i ett skåp måste den användas med skåpsdörren öppen.

### Skador på apparaten

- Använd inte aggressiva eller frätande slipande

rengöringsmedel (t.ex. pulverprodukter, fläckborttagare och metallsvampar), grova material eller vassa metallskrapor på glasdelar eftersom de kan repa ytan och splittra glaset. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.

- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- **ANVÄND ALDRIG**

## APPARATEN FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.

- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inga konserver eller slutna behållare i ugnsutrymmet.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Vid behov kan plåtens fals (som medföljer eller säljs separat beroende på modell) användas genom att placera den på botten som ett stöd för matlagningen.
- Om du vill använda bakpapper ska det placeras så att det inte stör varmluftscirkulationen inne i ugnsutrymmet.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

## För pyrolytiska apparater

- Under pyrolysen kan ytorna bli varmare än vanligt. Håll barn

- på avstånd.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
  - Innan pyrolysen startas ska alla tillbehör som sitter i ugnen tas bort.
  - Stäng av brännare eller elektriska plattorna på hällen ovanför ugnen innan pyrolysen startas.

### Installation och underhåll

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för

skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

- Om nätkabeln skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- VARNING: När du plasserer husholdningsapparatet må du forsikre deg om at strømkabelen ikke er klemt eller skadet.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 4000 meter över havet.

## Vad gäller denna apparat

- Luta dig inte mot eller sitt på dörren när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.
- (på vissa modeller) Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.

## Apparatens syfte

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig. Vidare får apparaten inte användas:

- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- på lantbruk/inom landsbygdsturism.
- av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
- på bed and breakfasts.

## Denna bruksanvisning

- Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.
- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

## Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.

## Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finns tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

## Bortskaffning



Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid.

Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.



### Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



### Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.



## Plastemballage Fara för kvävning

- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.

## Spara energi

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet. Uppvärmningsfasen går att hoppa över i alla funktioner (se kapitel "Uppvärmningsfas"), med undantag för funktionen PIZZA (uppvärmningsfas går inte att hoppa över) och ECO (uppvärmningsfas finns ej).
- Luckan ska inte öppnas vid några funktioner under tillagning (gäller även ECO-funktionen).
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll alltid ugnen ren.

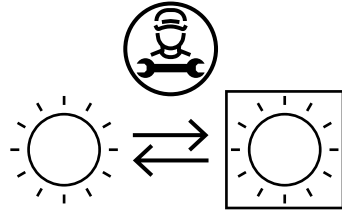
## Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

De tekniska uppgifterna om apparatens energiförbrukning i avstängt läge/standby-läge finns på [www.smeg.com](http://www.smeg.com) under den sida som är avsedd för produkten i fråga.

## Ljuskälla

- Denna apparat har ljuskällor som inte kan bytas ut av användaren, de ska endast

bytas av den tekniska servicen.



- Ljuskällorna i produkten är lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på  $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$  och avsedda för användning i höga temperaturer som t.ex. ugnar.
- Denna armatur innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".

## Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



Varning/försiktighet

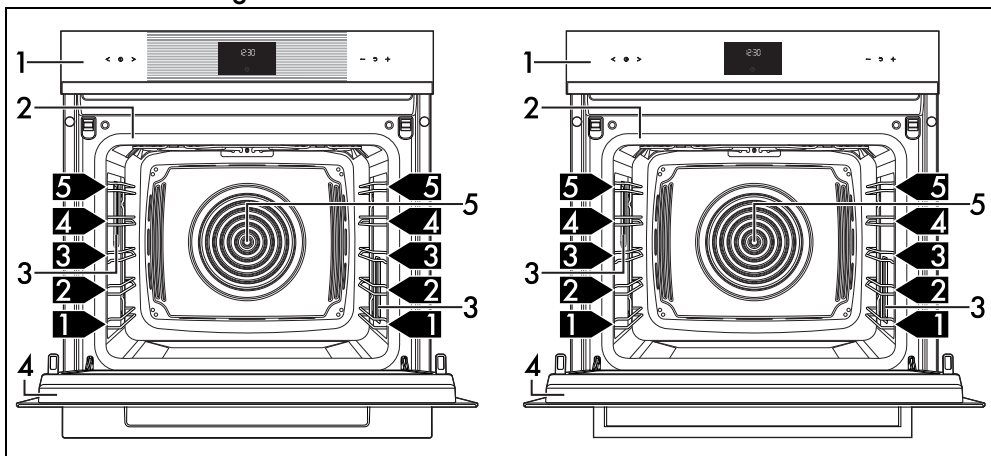


Information/förslag



# BESKRIVNING

## Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Tätninglist

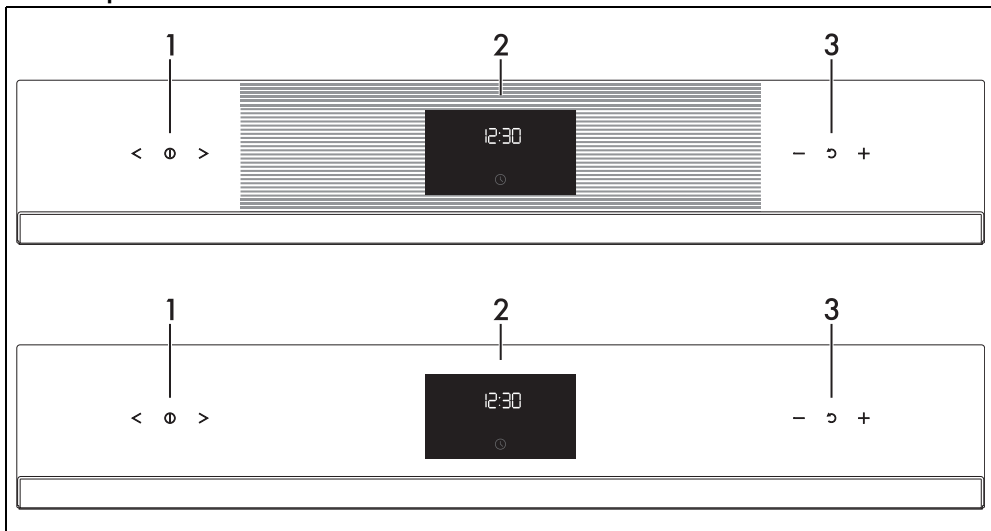
3 Lampa

4 Lucka

5 Fläkt

1,2,3... Stödragens nivå

## Kontrollpanel



### 1 Funktionsknappar

Det är möjligt att använda dessa knappar:

- starta/stänga av apparaten;
- välja en funktion.

### 2 Digital programmerare

Visar aktuell tid, vald funktion, effekt och temperatur för tillagning samt eventuell inställd

tid.

### 3 Temperaturknappar

Det är möjligt att använda dessa knappar för att ställa in:

- temperatur för tillagning;
- längden för en funktion;
- programmerad tillagning;

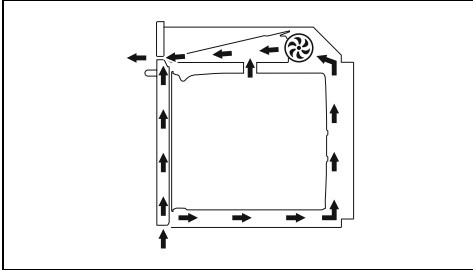
- aktuell tid;
- tillfälligt avbryta och starta om en funktion.

## Andra delar

### Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp.

### Kylfläkt




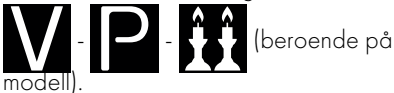
Fläkten kylar ner apparaten och aktiveras under tillagningen.

Fläkten ger en normal luftström som kommer ut över ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en kort stund efter det att ugnen har stängts av.

### Ugnsbelysning

Apparatens inre belysning tänds:

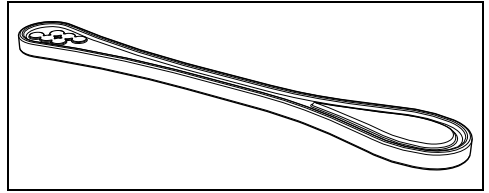
- när luckan öppnas;
- när knappen  trycks in på displayen;
- när du väljer någon av apparatens funktioner, med undantag för funktionerna -



### Tillbehör

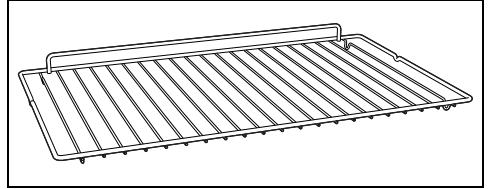
- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

### Koksticka



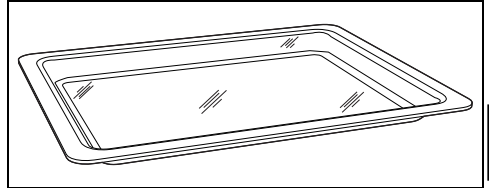
Används i kärl vid uppvärmning av vätska, för att undvika att kokprocessen fördröjs.

### Galler



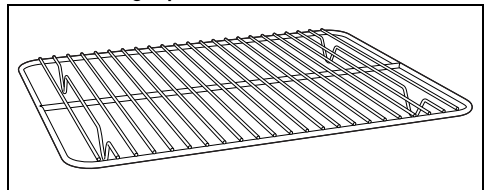
Används som stöd för ugnsglasplåtar och dylikt.

### Glasplåt



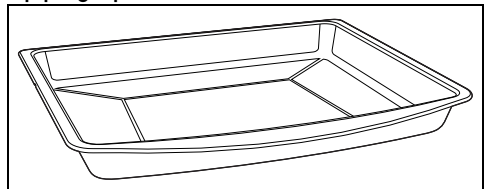
Kan användas vid alla typer av tillagning och för att samla upp fett från mat på gallret ovanför. Placeras ovanpå det nedsänkta gallret, är speciellt lämpligt för tillagning med mikrovågor.

### Galler för ugnsplåt



Placeras ovanför glasplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

### Djup ugnsplåt



Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza,

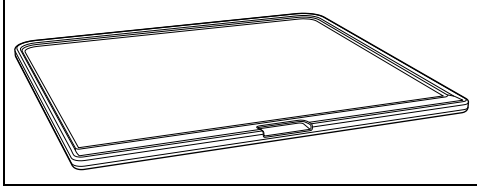
bakverk och kakor.



**WARNING:** Den djupa ugnsplåten kan användas för kombinerad matlagning med mikrovågsugn. Använd den inte för matlagning **ENDAST** i mikrovågsugn.

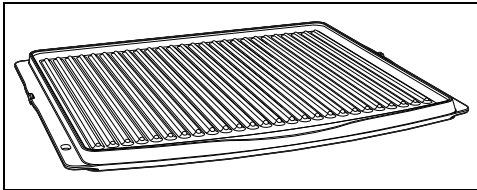
## Tillbehör (köps separat)

### PPR2 eller STONE (eldfast sten)



Idealiskt tillbehör för tillagning av brödprodukter (pizza, bröd, focacce m.m.) men kan även användas för mer delikata tillagningar som kakor.

### BBQ (teflongrill för barbecue)



Tillbehör för dubbelt användningssyfte: den randiga sidan rekommenderas för grillning av kött (filé, hamburgare m.m.) medan den släta sidan kan användas för grönsaker, frukt, fisk

# ANVÄNDNING

## Förberedelser



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

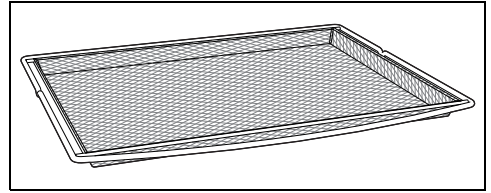
- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (förutom etiketten med tekniska specifikationer) från tillbehör och hyllplan.
- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL").

## Första uppvärmning

1. Ställ in en tillagning på minst en timma (se avsnitt "Användning av ugnen").

m.m..

## AIRFRY (galler för friture utan olja)



Rekommenderat tillbehör för luftfrys av panerade, förtillagade och/eller frysta rätter (pommes frites, potatiskroetter, panerat kött eller panerad mozzarella m.m.).

## Mikrovågor

Apparaten är utrustad med en s.k. magnetron som genererar mikrovågor. De mikrovågor som genereras fördelas jämnt i ugnen och värmer livsmedlen.

Den friktion som uppstår mellan molekylerna inne i livsmedlen (främst vattenmolekyler) gör att värme genereras.

Den värme som genereras direkt inne i livsmedlen gör det möjligt att tina, värma upp eller tillaga dessa snabbare jämfört med traditionell tillagning.

Om man använder kärl som är anpassade för tillagning med mikrovågsfunktion kan mikrovågorna enklare fördelas jämnt över maten.

2. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Ventilera lokalen under uppvärmning

- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

## Material som är lämpligt för mikrovågor

I allmänhet gäller att de material som används för tillagning med mikrovågor måste kunna penetreras av mikrovågorna så att dessa ska kunna nå maten.

Nedan följer en tabell med material som ska användas respektive undvikas:

## MATERIAL SOM SKA ANVÄNDAS:

- Glas (ta alltid bort locken) \*

- Ugn formar
- Dricksglas
- Burkar

- Porslin

- Terrakotta

- Plast (endast sådan som är lämpad för mikrovågor) \*

- Kärl
- Plastrim (får inte komma i kontakt med livsmedlen)

\*endast om det är värmebeständigt.

## MATERIAL SOM INTE FÅR ANVÄNDAS:

- Metall (kan generera bågar eller gnistor)

- Aluminiumfolie
- Aluminiumformar
- Tallrikar
- Metallbestick
- Klämmor till fryspåsar

- Trä

- Kristallglas

- Papp (brandrisk)

- Behållare i polystyren (fara för förorening av maten)



Kärlen får inte ha dekorationer i metall.



Använd inte plåtar i metall vid mikrovågsfunktionen eller vid kombinerade funktioner med mikrovågor.

## Test av kärl



Endast i samband med detta test kan man använda mikrovågsfunktionen utan att placera mat i ugnen.

För att kontrollera om kärlen är lämpliga för tillagning med mikrovågor kan man göra ett enkelt test:

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Placera porslinet som ska testas på gallret på första nivån.
3. Välj mikrovågsfunktionen vid maximal effekt (till exempel 1 000 W).
4. Ställ in en tillagningstid på 30 sekunder.

5. Starta tillagningen.



## Olämpliga kärl

### Risk för skador på apparaten

- Avbryt testet omedelbart om det förekommer gnistor eller om kärlet knastrar. I sådant fall är kärlet ej lämpligt för tillagning med mikrovågor.

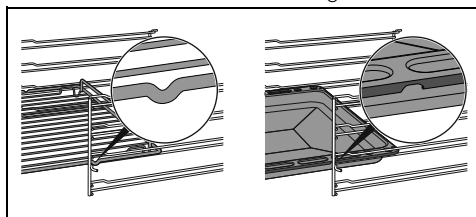
När testet slutförts ska kärlet vara kallt eller ljust. Om kärlet är varmt ska det betraktas som olämpligt för tillagning med mikrovågor.

## Användning av tillbehör

### Galler och plåtar

Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.

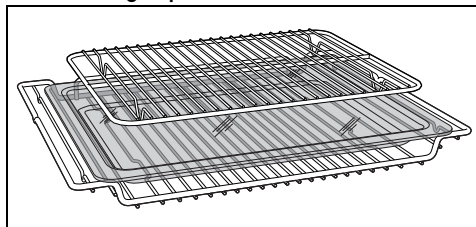


För försiktig in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

### Galler och glasplåt



Glasplåten måste placeras på det nedsänkta gallret.

Gallret förs in på glasplåtens insida. Du kan därmed samla upp fett separat från den mat som tillagas.

## Koksticka

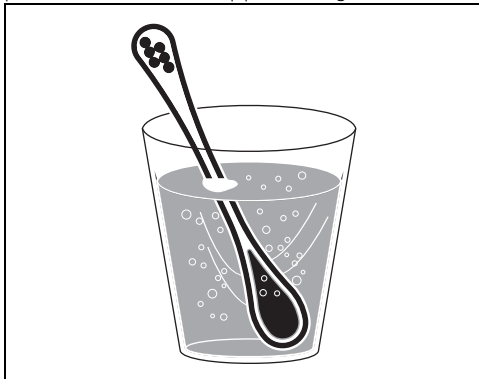
### Olämplig användning Fara för explosion/brännskada

- För att undvika risken för en explosion inne i apparaten och ett därav orsakat läckage av kokande vätska ska man alltid sänka ner stickan i den vätska man värmer.

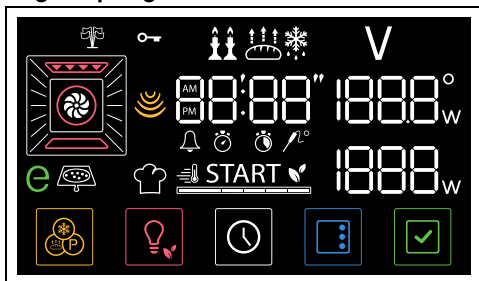
### Hög temperatur Risk för skador på tillbehöret

- Använd endast kokstickan i kombination med mikrovågsfunktioner. Använd inte stickan i samband med kombinerad eller traditionell funktion.

När mikrovågor används för att värma upp vätska kan kokprocessen bli fördröjd. För att undvika detta fenomen ska den medföljande kokstickan (eller en värmebeständig plastsked) placeras i kärlet inför uppvärmning.



## Digital programmerare









Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den trycker du helt enkelt på knapparna på kontrollpanelen eller på knapparna längst ned på displayen, beroende på vad du vill att apparaten ska göra.




## Pekknappar

Kontrollpanelen är utrustad med knappar som kan användas genom att trycka lätt på den symbol som ska användas.

- Med pekknapparna  och  kan du välja önskad funktion och parametrar (t.ex. tid eller temperatur, beroende på vald meny) på displayens skärmbild.


 Tryck kontinuerligt på knapparna  eller  för att snabbt bläddra genom de parametrar som du vill ändra.


- Tryck på pekknappen  för att avsluta den aktuella funktionen och återgå till klockskärmen på displayen.
- Använd pekknapparna  och  för att öka eller minska värdet för den valda parametern.


 Tryck kontinuerligt på knapparna  eller  för att snabbt ändra värdet på den valda parametern.

- Tryck på pekknappen  för att återställa den valda parametern till standardvärdet.
- För att bekräfta det önskade värdet trycker du på knappen  på displayen.

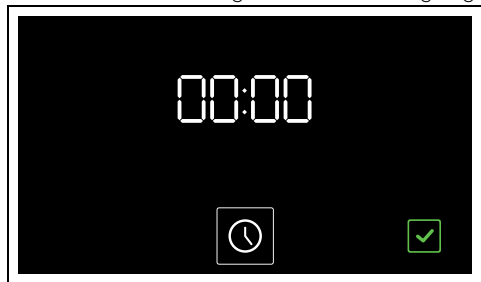
## Första användningstillfället

 Du måste ha ställt in klockan för att kunna starta ugnen.

Vid det första användningstillfället eller efter ett längre strömavbrott blinkar texten  och



 på ugnens display. Man måste ställa in








klockan för att det ska gå att starta en tillagning.






### Inställning av tid

1. Tryck på knappen .
2. Tryck på knapparna  och  för att välja tidformatet som ska visas ( eller .

 När du väljer versionen  på displayen visas texten **AM** (förmiddag) eller **PM** (eftermiddag).

3. Tryck på knappen  för att bekräfta ändringen och gå till tidinställningen.
4. Använd knapparna  och  för att ställa in aktuell tid.
5. Tryck på knappen  för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.
6. Använd knapparna  och  för att ställa in minuter.
7. Tryck på knappen  för att bekräfta.

 I vissa fall måste man ändra tiden, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid.

 Om du vill avbryta åtgärden trycker du på knappen  på displayen och håller den intryckt i några sekunder.


### Ändring av tid.

1. Håll ner knappen  under några sekunder i huvudmenyn.

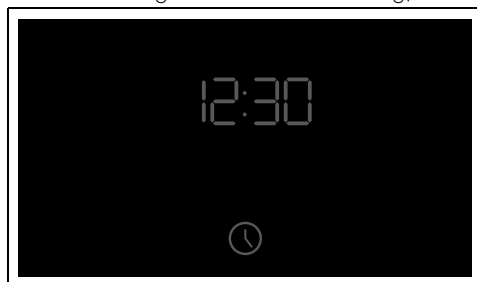



2. Ändra tiden enligt beskrivningen i punkt 2 i föregående kapitel.

### Låg ljusstyrka

Efter 2 minuters inaktivitet visar displayen knappen  och tiden med låg ljusstyrka.

I det här läget är pekknapparna på kontrollpanelen inaktiva (belysningen är släckt och det finns ingen reaktion vid beröring).



 Displayen växlar till låg ljusstyrka endast om det inte finns någon värme i ugnen.

### Återaktivera displayen

För att aktivera displayen och pekknapparna på kontrollpanelen:

- Tryck på knappen  på displayen och håll den intryckt i cirka 1 sekund.

Displayen lyser och pekknapparna på kontrollpanelen lyser.

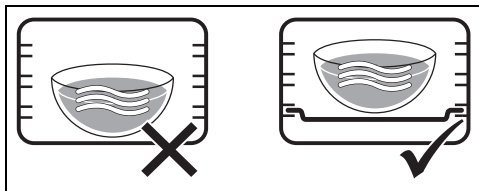
## Tillagning med mikrovågor






Mikrovågorna tränger in i maten direkt vilket gör det möjligt att på kortare tid och med en betydligt mindre energiförbrukning tillaga maten. Denna funktion är lämplig för tillagning utan fett och vidare för att tina och värma mat utan att äventyra varken matens utseende eller doft.

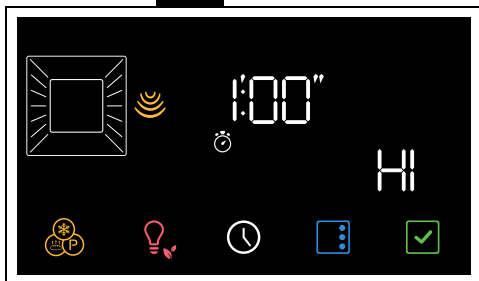


När du använder mikrovågsugnen får inte maträtten (eller dess behållare) placeras på botten av ugnen. Använd de medföljande tillbehören i falsarna som är lämpliga för det recept som ska tillagas.



PLACERA ALDRIG BEHÅLLARE/  
TILLBEHÖR (ugnsformar, glasformar,  
etc.) DIREKT PÅ UGNENS BOTTEN.

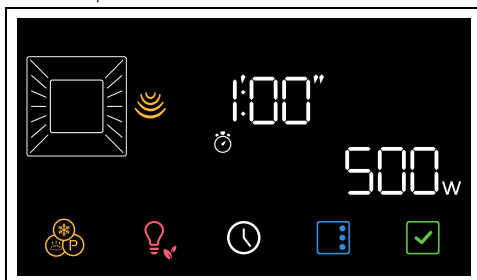
1. Öppna luckan.
2. Sätt in maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på pekknapparna  och  på manöverpanelen och välj MIKROVAG-funktionen .



Knappen  och texten **START** börjar att blinka.

5. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ändra effekten mellan



100 W och 600 W vid HI (t.ex. "500 watt").

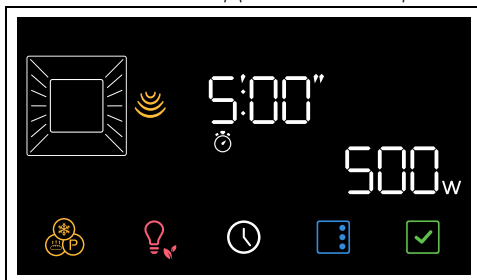


Mer information om mikrovågornas effekt finns i stycket "Effekt mikrovågor".

6. Tryck på knappen .

Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

7. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ställa in tillagningstiden (från mellan 5 sekunder till 1 och en halv timme) (t.ex. "5 minuter").



Tryck på knappen  för att bekräfta tiden för tillagning.

Tryck på knappen  för att starta funktionen.

8. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.



När luckan öppnas avbryts pågående funktion.  
Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten **End**.

9. Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

## Effekt mikrovågor

Nedan anges de effektvärden man kan välja

mellan:

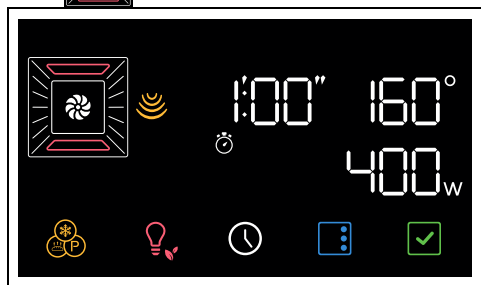
| Effekt (W) | Användning                  |
|------------|-----------------------------|
| 100        |                             |
| 200        | Tina upp livsmedel          |
| 300        |                             |
| 400        | Särskild tillagning         |
| 500        |                             |
| 600        | Värma och tillaga livsmedel |
| HI         | Värma vätska                |

### Kombinerad tillagning



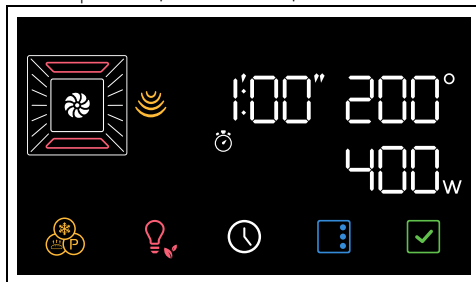
En kombinerad tillagning är en traditionell tillagning kombinerad med mikrovågsfunktionen. De här funktionerna markeras genom tändning av ikonerna för mikrovågsfunktion och symbolen för en konventionell funktion.

1. Tryck på knapparna och på kontrollpanelen tills en kombinerad funktion väljs (t.ex. MIKROVÅG MED FLÄKT ).

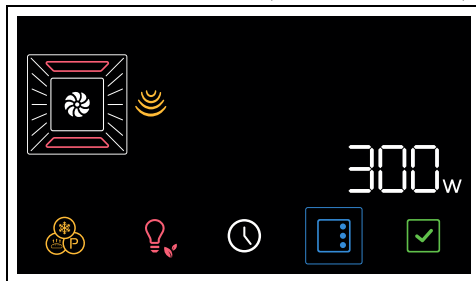


Knappen och texten **START** börjar att blinka.

2. Tryck på knapparna och på kontrollpanelen för att ställa in önskad temperatur (t.ex. 200 °C).



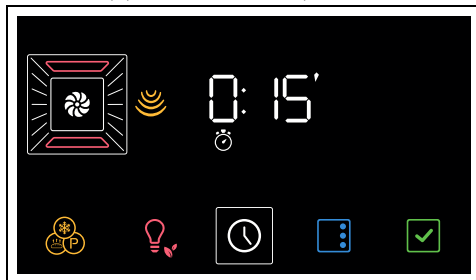
3. Tryck på knappen .
4. Tryck på knapparna och på kontrollpanelen för att ändra effektvärdet från 100W till 400W (t.ex. "300 minuter").



5. Tryck på knappen för att bekräfta mikrovågseffekten.
6. Tryck på knappen .

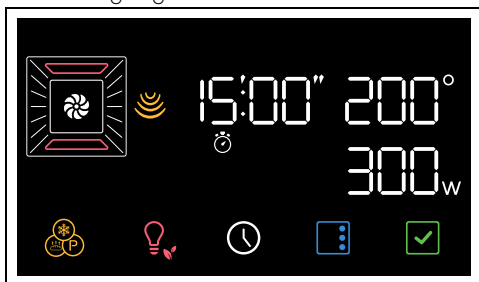
Indikatorerna och blinkar på displayen.

7. Tryck på knapparna och på kontrollpanelen för att ställa in tillagningstiden (från mellan 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "15 minuter").







8. Tryck på knappen  för att bekräfta tiden för tillagning.





9. Tryck på knappen  igen för att starta funktionen.

### Uppvärmningsfas

Tillagningen föregås av en uppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att indikatorn  tänds och att temperaturen  stiger.

 Det är möjligt att hoppa över förvärmningsfasen genom att hålla ned knappen i några sekunder .


Vid slutet av föruppvärmningen:

- indikatorn  släcks,
- en ljudsignal hörs;
- texten **START** och knappen  blinkar och anger att maten kan läggas i ugnsutrymmet.

### Tillagningsfas

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.

eller

- Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på knappen  för att starta tillagningen.
4. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.

### Efter tillagningen

Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten **End**.

5. Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

### Lista över kombinerade tillagningsfunktioner

### MIKROVÅGSUGN + VENTILERAD



Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Mikrovågorna gör att maten tillagas snabbt på insidan.

### MIKROVÅGSUGN + TERMOVENTILERAD



För en kombinerad tillagning med varmluft som ger en snabb tillagning av maten tack vare cirkulationen av varmluft och mikrovågorna.


### MIKROVÅGOR + GRILL







Med hjälp av grillen kan man få en perfekt gyllene stekyta på maten. Mikrovågorna gör att maten tillagas snabbt på insidan.



### Traditionell tillagning

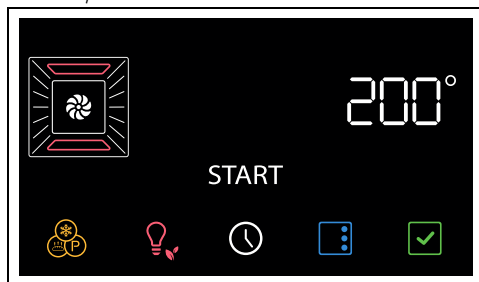



Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att hålla ner pekknappen .


1. Använd pekknapparna  och  för att välja önskad funktion (t.ex. "MED FLÄKT ").

Knappen  och texten **START** på displayen börjar blinka.

2. Tryck på pekknapparna  och  för att ställa in önskad temperatur (t.ex. "200 °C").





- Tryck på knappen  för att starta funktionen.

 När luckan öppnas avbryts pågående funktion.  
Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

## Uppvärmningsfas

Tillagningen föregås av en uppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att indikatorn  tänds och att temperaturen  stiger.

 Det är möjligt att hoppa över förvärmningsfasen genom att hålla ned knappen i några sekunder .


Vid slutet av föruppvärmningen:

- indikatorn  släcks,
- en ljudsignal hörs;
- texten **START** och knappen  blinkar och anger att maten kan läggas i ugnsutrymmet.

## Tillagningsfas

- Öppna luckan
- Placera maträtten i ugnen.
- Stäng luckan.


eller


- Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på knappen  på displayen för att starta tillagningen.
- Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.

## Efter tillagningen

- Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.



## Tidsinställd tillagning

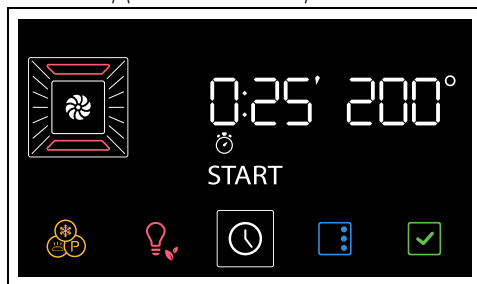
 Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.

- När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen .


Indikatorerna  och  blinkar på


displayen.

- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ställa in tillagningstiden (från mellan 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "25 minuter").





- Tryck på knappen  på displayen för att bekräfta tiden för tillagning.

 Tänk på att det till tillagningstiden läggs till ett par minuter för att ugnen ska hinna bli varm.

- Tryck på knappen  för att starta funktionen.

Vid slutet av föruppvärmningen:

- Placera maträtten i ugnen.
- Tryck på knappen  för att starta tillagningen.

Tidsinställd matlagning anges av den gradvisa minskningen av tiden på den digitala displayen och av den progressiva minskningen av segmentstapeln .

Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten **End**.

- Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

## För att avbryta den tidsinställda tillagningen

- Tryck på knappen  på displayen i några sekunder.
- Tryck på knappen  på kontrollpanelen tills tillagningstiden återställs.
- Tryck på knappen  för att bekräfta.


## Programmerad tillagning





Med programmerad tillagning avses den funktion som gör att det går att avsluta en tidsinställd tillagning vid en viss tid som ställs in av användaren, varvid apparaten stängs av automatiskt.

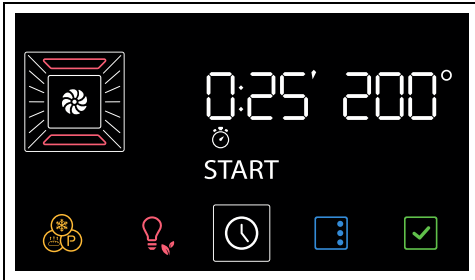



Av säkerhetsskäl kan man inte ställa in sluttiden för tillagning utan att ställa in hur länge tillagningen ska vara.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen .

Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

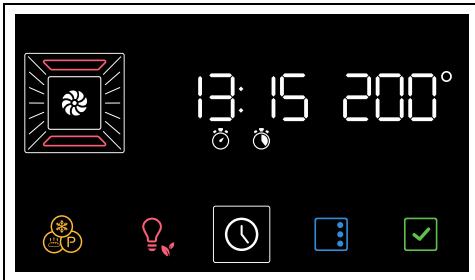
2. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ställa in tillagningstiden (från mellan 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "25 minuter").





3. Tryck på knappen .

Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

4. Tryck på knapparna  och  för att ställa in tiden för tillagningens slut (t.ex. "13:15").



5. Tryck på knappen  för att bekräfta tiden för tillagningens slut.

6. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

Apparaten väntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.



I tiden för tillagningens slut har de minuter som krävs för förvärmning redan tagits med i beräkningen.

Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten .

7. Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

## För att avbryta den programmerade tillagningen

1. Tryck på knappen  under några sekunder.

Indikatorerna  och  blinkar på displayen

2. Tryck kort på knappen .

Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

3. Tryck på knappen  på kontrollpanelen tills tillagningstiden återställs.

4. Tryck på knappen  för att bekräfta.




På detta sätt annulleras endast den programmerade tillagningen. Den tidsinställda tillagningen börjar omedelbart med föruppvärmningsfasen.

## Timer under tillagningen










Minuträknaren avbryter inte tillagningen men aviserar användaren när inställt antal minuter har förflutit.

1. Tryck på knappen .


Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

2. Tryck på knappen .


Displayen blinkar siffrorna  och indikatorn .

- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ställa in tiden med timern (från mellan 1 minut till 13 timmar).
- Tryck på knappen  för att bekräfta. Vid slutet av timern aktiveras en ljudsignal och på displayen blinkar indikatorn .
- Tryck på knappen  för att lämna funktionen.


### Lista över traditionella tillagningsfunktioner

 Alla funktioner finns inte på alla modeller.


#### ÖVER/UNDERV

 Traditionell tillagning som passar för att tillaga en rätt åt gången. Passar för tillagning av stekar, fett kött, bröd, pajer.


#### MED FLÄKT

 Intensiv och jämn tillagning. Idealisk för kakor, tårter eller tillagning på flera nivåer.


#### VARMLUFT

 Värmen fördelas snabbt och jämnt. Passar alla maträtter, idealisk för tillagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas.


#### GRILL

 Ger möjlighet att uppnå utmärkta resultat vid grillning och gratinering. Om den används i slutet av tillagningen bryns maträtterna jämnt.

#### UNDERVÄRME


 Värmen kommer endast underifrån. Perfekt för tårter och pajer, bakelser och pizzor.


### ECO


 Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.

Den rekommenderas för alla typer av livsmedel utom sådana som kan generera mycket fukt (exempelvis grönsaker).

För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.

 När ECO-funktionen används ska luckan inte öppnas under tillagningen.

 I ECO-funktionen är tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre och kan bero på mängden maträtter i ugnsutrymmet.

 ECO-funktionen är en delikat tillagningsfunktion och rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210 °C. För tillagningar på högre temperaturer rekommenderas det att välja en annan funktion.

### Råd vid tillagning

#### Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).

#### Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

#### Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan man startar

grillningen.

- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen grill bör man ställa in temperaturen till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

### Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när man tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när man tar ut det ur ugnen ska man nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.

### Råd vid upptining och jäsning

- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första

nivå.

- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som uppstår vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

### Spara energi

- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.

## Miniguide för tillbehör

Det rekommenderas att använda gallret som underlag för ugnsplåtar/grytor.



Galler


Om galler för ugnsplåtar saknas, kan gallret användas som underlag för grillning med den djupa plåten på en lägre nivå för att samla upp vätska.

För tillagning på flera nivåer ska de båda gallren placeras med ett mellanrum. Använd

funktionen VARMLUFT



Glasplåt

Använd glasplåten genom att lägga den på gallret . Den är lämplig för tillagning i mikrovågsugnar och kombinerade mikrovågsugnar.



Galler för ugnsplåt

Det rekommenderas att använda plåtens galler som underlag för matvarorna som ska grillas. Vätskorna från de grillade varorna samlas upp i plåten nedanför.

Det rekommenderas att den djupa ugnsplåten används på en enda nivå.

Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. När funktionen

STATISK  används ska den djupa plåten placeras på valfri nivå.



Djup ugnsplåt

Placera ugnsplåten på den sista nivån med plåt-gallret för tillagningar i GRILL-funktion 


OBSERVERA: Den djupa ugnsplåten kan användas för kombinerad matlagning med mikrovågsugn. Använd den inte för matlagning endast i mikrovågsugn.


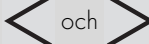
## Upptäck recepten




För att konsultera recepten som redigerats för olika livsmedelskategorier och få mer information om matlagingsförslag, besök motsvarande sida på webbplatsen

[www.smeg.com](http://www.smeg.com), som du kommer åt med QR-koden på flygbladet som medföljer produkten.


## Specialfunktioner




- Tryck på knappen  på displayen.



 För att bläddra igenom de tillgängliga funktionerna, tryck på pekknapparna  och tills önskad specialfunktion markeras.

 Om du vill avsluta den valda funktionen (som ännu inte har startat) trycker du på knappen  på kontrollpanelen eller på knappen  på displayen och håller den intryckt.


## UPPTINING




 Med denna funktion kan man tina livsmedel utifrån en viss tid som ställs in av användaren.

- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen  markeras när du har kommit till meny över specialfunktioner.

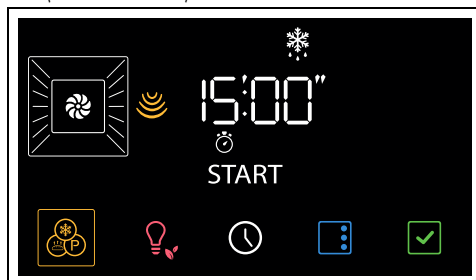
 Om den interna temperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen och varje gång du trycker på knappen  avger enheten en ljudsignal. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.


- Öppna luckan.
- Sätt in maten som ska tinas i ugnen.

 Vi rekommenderar att du placerar maten som ska tinas upp på den första hyllan från botten.

- Stäng luckan.
- Tryck på knappen  för att bekräfta.
- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ange


avfrostningstiden (från 1 minut till 30 timmar) (t.ex. "15:00").



- Tryck på knappen  för att starta funktionen.

Efteråt visas texten **End** blinkande på displayen och en ljudsignal aktiveras.

- Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

 Låt maten vila i några minuter innan du tar ut den ur ugnen.



- Nedan följer en referenstabell med upptiningstider efter typ av mat.


| Typ           | Vikt (kg) | Tid    |
|---------------|-----------|--------|
| Kött          | 0,5       | 0h 17m |
|               | 1,0       | 0h 30m |
| Bröd          | 0,1       | 0h 03m |
|               | 0,5       | 0h 09m |
| Tårta/bakverk | 0,2       | 0h 05m |
|               | 1,0       | 0h 13m |
| Fisk          | 0,4       | 0h 15m |
|               | 0,8       | 0h 23m |

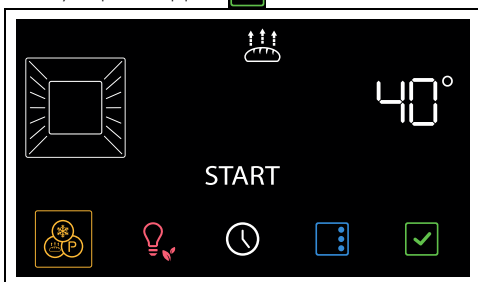
## JÄSNING





 Den här funktionen är speciellt lämplig för jäsning av deg.


- Tryck på knapparna  och  tills funktionen  markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.

 Om den interna temperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen och varje gång du trycker på knappen  avger enheten en ljudsignal. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.


- Öppna luckan.
- Placera degen som ska jäsas på den andra nivån.
- Stäng luckan.
- Tryck på knappen  för att bekräfta.



- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ändra temperaturvärdet (från 25 °C till 40 °C)
- Tryck på knappen  för att starta funktionen.
- Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

 Placera en långpanna med vatten på ugnsbottnen för en bättre jäsnig.


## HELGINSTÄLLNING

 Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

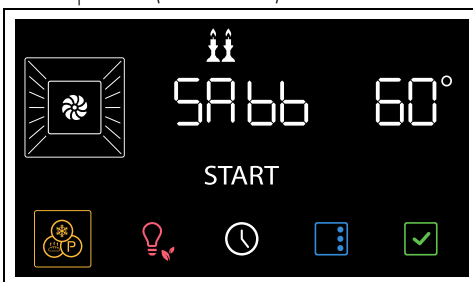
- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och det går inte att ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av föruppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-150 °C.
- Lampan i ugnen är släckt, alla åtgärder som

t.ex. att öppna dörren (i förekommande fall) eller manuell aktivering tändes inte lampan.

- Den interna fläkten stängs av.
- Peckknapparna och ljudsignaler stängs av.

 Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar. Alla åtgärder på kontrollpanelens peckknappar och/eller displayens tangenter har inte någon effekt.

- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen  markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.
- Tryck på knappen  för att bekräfta.
- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att välja önskad temperatur (t.ex. 90 °C).





- Tryck på knappen  för att starta funktionen.



För att lämna funktionen:

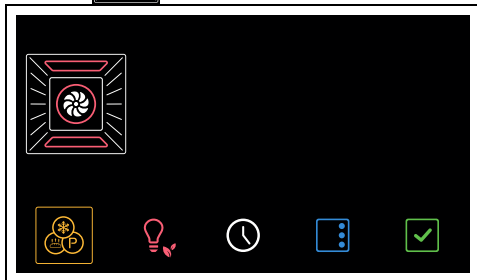
- Tryck på knappen  på displayen i några sekunder.
- När kontrollpanelen slås på igen trycker du på knappen  för att avsluta funktionen.

## TURBO

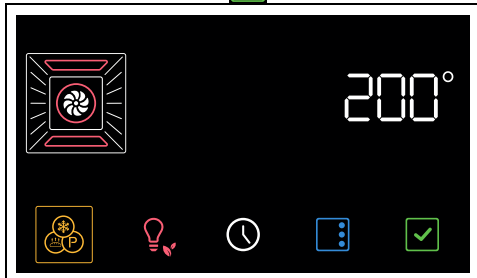
 Används för en snabb tillagning på flera nivåer utan att blanda aromer. Idealisk för stora mängder mat eller som kräver en intensiv tillagning.

- När du har kommit in i specialfunktionernas meny trycker du på peckknapparna 


och  på kontrollpanelen tills funktionen väljs .





2. Tryck på knappen  för att bekräfta.




3. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att välja önskad temperatur (från 50°C till 250°C).




4. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

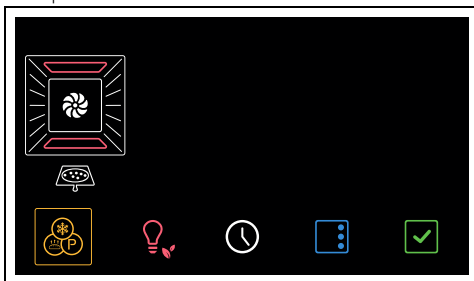
 Som för normala tillagningsfunktioner kan föruppvärmningen hoppas över och ställ in en tidsinställd och programmerad tillagning.

5. Efter föruppvärmningen, öppna luckan och placera maten som ska tillagas i ugnsutrymmet.
6. Stäng luckan.
7. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.
8. Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

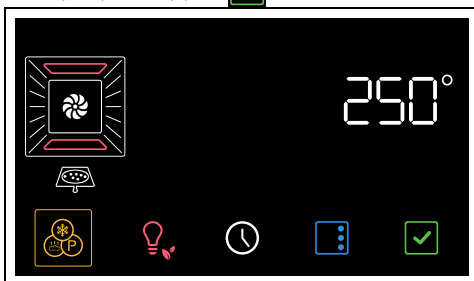
## PIZZA

 Specialfunktion för tillagning av pizza. Idealisk inte bara för pizzor utan även för kakor och pajer.


1. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen  markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.




2. Tryck på knappen  för att bekräfta.





3. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

 I den här funktionen går det inte att hoppa över uppvärmningsfasen.



4. Efter föruppvärmningen, öppna luckan och placera maten som ska tillagas i ugnsutrymmet.
5. Stäng luckan.
6. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.
7. Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

## STONE

 Används för tillagning på sten. Ska användas med tillbehöret PPR2 eller STONE som säljs separat.

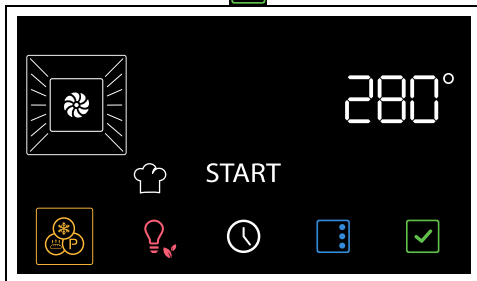
 Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.







1. Öppna luckan.
2. Sätt in tillbehöret PPR2 eller STONE i ugnen (se tillbehörets specifika handbok).
3. Stäng luckan
4. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen **St On** markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.




5. Tryck på knappen  för att bekräfta.



6. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att välja önskad temperatur (från 50°C till 280°C).
7. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

 Som för normala tillagningsfunktioner kan föruppvärmningen hoppas över och ställ in en tidsinställd och programmerad tillagning.

8. Öppna luckan vid slutet av föruppvärmningen och placera maträtten på tillbehöret.
9. Stäng luckan.
10. Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.



## BBQ (Barbecue)

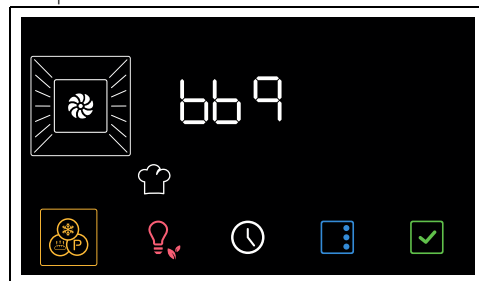


Används för grillning. Ska användas med tillbehöret BBQ som säljs separat.

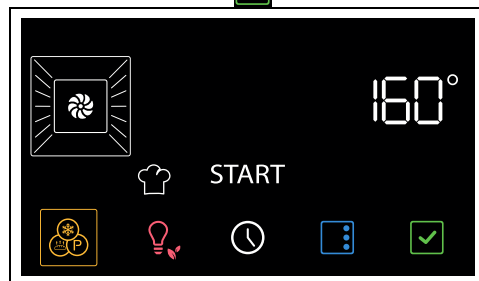





Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Öppna luckan.
2. Sätt in tillbehöret BBQ i ugnen.
3. Stäng luckan
4. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen **bbq** markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.




5. Tryck på knappen  för att bekräfta.




6. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att välja önskad temperatur (från 50°C till 250°C).
7. Tryck på knappen  för att starta funktionen.







Som för normala tillagningsfunktioner kan föruppvärmningen hoppas över och ställ in en tidsinställd och programmerad tillagning.

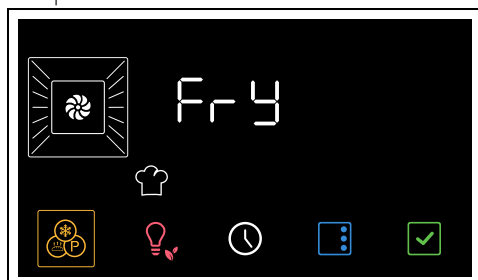
- Öppna luckan vid slutet av föruppvärmningen och placera maträtten på tillbehöret.
- Stäng luckan.
- Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

## AIRFRY

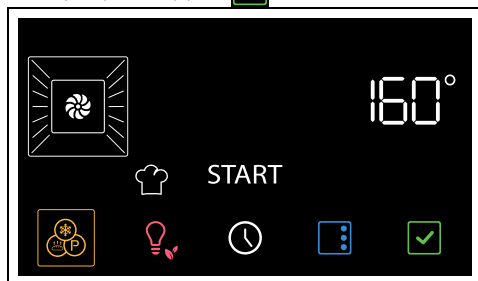
 Används för att fritera utan olja. Ska användas med tillbehöret AIRFRY som säljs separat.

 Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen  markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.





- Tryck på knappen  för att bekräfta.




- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att välja önskad temperatur (från 50°C till 250°C).




- Tryck på knappen  för att starta funktionen.

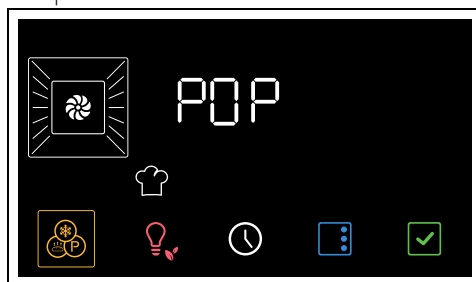
 Som för normala tillagningsfunktioner kan föruppvärmningen hoppas över och ställ in en tidsinställd och programmerad tillagning.

- Öppna luckan vid slutet av föruppvärmningen och sätt i tillbehöret AIRFRY med maträtten som ska tillagas i ugnen.
- Stäng luckan.
- Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

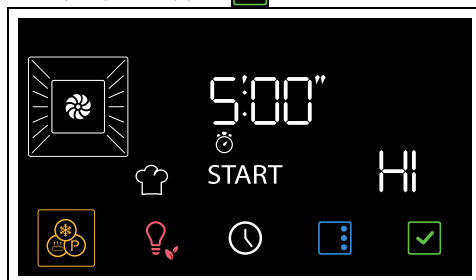
## POPCORN




 Idealisk funktion för att poppa popcorn

- Lägg popcornpåsen på glasformen.
- Öppna luckan.
- Placera glasformen på gallret i den andra falsen nerifrån.
- Stäng luckan.
- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen  markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



- Tryck på knappen  för att bekräfta.



- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ställa in funktionens tid.
- Tryck på knappen  för att starta funktionen Pop Corn.



Användaren kan inte ändra mikrovågseffekten.



Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten **End**.

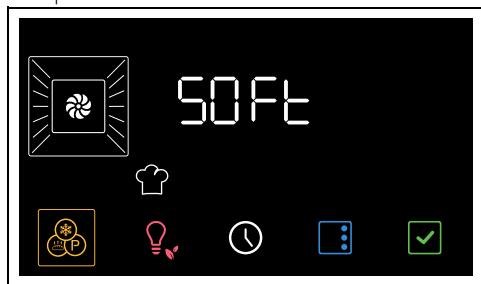
- Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

### SOFT

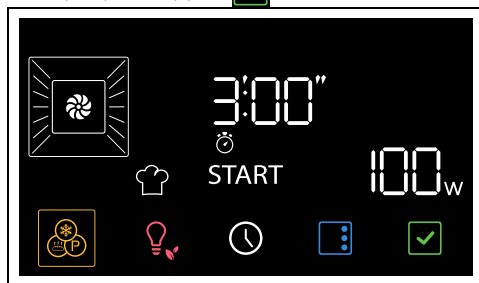





Idealisk funktion för avfrostning av kakor och desserter i mikrovågsgugnen.

- Lägg maten som ska tinas upp i en Pyrex- eller mikrovågssäker behållare.
- Öppna luckan.
- Placera behållaren på gallret i den andra hyllan nerifrån.
- Stäng luckan.
- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen **SOFT** markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



- Tryck på knappen  för att bekräfta.



- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ställa in funktionens tid (standardvärdet är idealiskt för en smörlimpa på cirka 250 gram eller en fryst kaka på cirka 700 gram).
- Tryck på knappen  för att starta funktionen Soft.



Användaren kan inte ändra mikrovågseffekten.



Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten **End**.

- Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

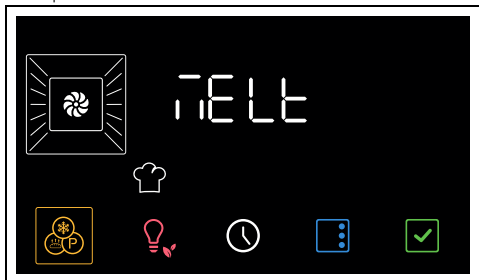
### MELT



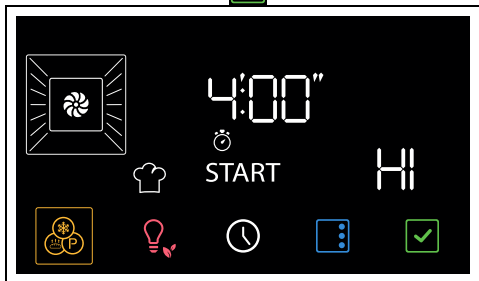
Idealisk funktion för att smälta chokladkakor i mikrovågsgugnen.



- Lägg chokladen som ska smältas i en Pyrex- eller mikrovågssäker behållare.
- Öppna luckan.
- Placera behållaren på gallret i den andra hyllan nerifrån.
- Stäng luckan.
- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen **MELT**

markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



6. Tryck på knappen  för att bekräfta.



7. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ställa in funktionens tid (standardvärdet är idealiskt för en chokladkaka).

8. Tryck på knappen  för att starta funktionen Melt.



Användaren kan inte ändra mikrovågseffekten.

Därefter aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

## Sekundära funktioner

Knapparna som sitter nere på displayen har vissa sekundära funktioner:

### TIMER MED MINUTRÄKNARE

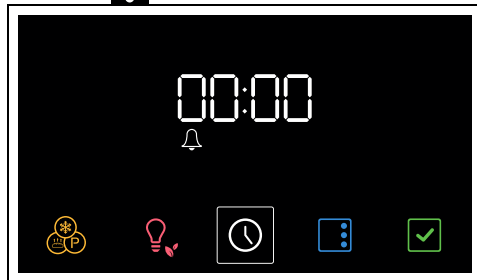




Timer med minuträknare meddelar bara när inställt antal minuter har passerat.


1. Tryck på knappen  i huvudmenyn.


Displayen blinkar siffrorna  och


indikatorn .



2. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ställa in tiden med timern (från mellan 1 minut till 13 timmar).

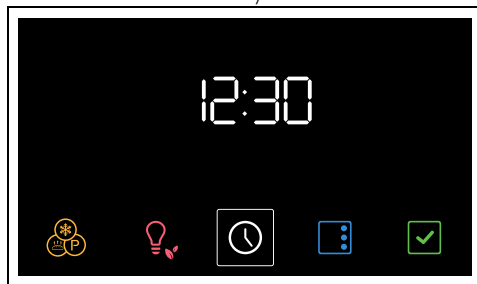
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.

4. Vid slutet av timern aktiveras en ljudsignal och på displayen blinkar indikatorn .

5. Tryck på knappen  för att lämna funktionen.

### TID

1. Håll ner knappen  under några sekunder i huvudmenyn.







2. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att välja tidformatet som ska visas ( eller ).





När du väljer versionen  på displayen visas texten  (förmiddag) eller  (eftermiddag).


3. Tryck på knappen  för att bekräfta ändringen och gå till tidinställningen.



4. Använd knapparna  och  för att ställa in aktuell tid.

- Tryck på knappen  för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.
- Använd knapparna  och  för att ställa in minuter.
- Tryck på knappen  för att bekräfta.


 Om du vill avbryta åtgärden trycker du på knappen  och håller den intryckt i några sekunder.



## Inställningar

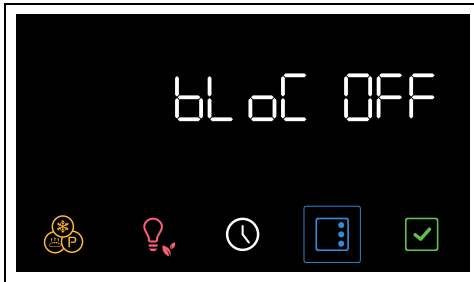
- Tryck på knappen  i huvudmenyn.



 För att lämna inställningsmenyn, tryck ner knappen  i några sekunder.

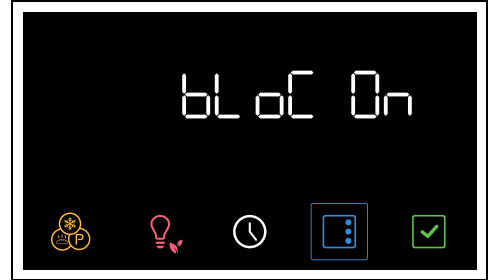
## Reglagespärr (barnsäkerhet)


 I detta läge spärras reglage automatiskt efter två minuter från en normal funktion utan någon åtgärd av användaren.



- I inställningsmenyn, tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen Reglagespärr markeras när du har kommit till.




- Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att aktivera funktionen Reglagespärr.



- Tryck på knappen  för att bekräfta.


 Under en normal funktion anges reglagespärren genom att indikatorn  tänds

 Om man rör knapparna på displayen eller kontrollpanelen visas texten **Loch** på displayen i två sekunder.

För att inaktivera spärren tillfälligt:


- Tryck på displayens knapp under tillagningen.





- När displayen visar skärmen "Lock On", tryck på knappen  i några sekunder.

Två minuter efter den senaste inställningen återaktiveras spärren.

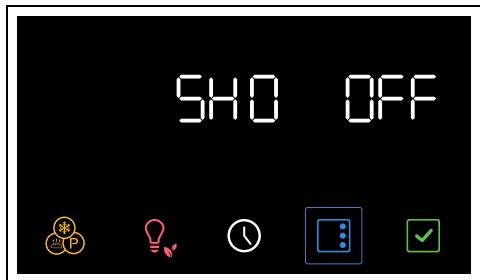
## Show Room (endast för utställningar)

 I detta läge stängs apparatens värmeelement av medan kontrollpanelen förblir aktiverad.

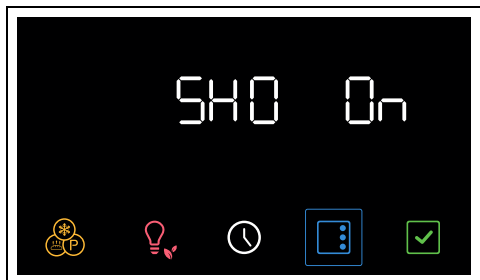
- I inställningsmenyn, tryck på knapparna

 och  på kontrollpanelen tills

funktionen Show room markeras när du har kommit till.



2. Tryck på knapparna och på kontrollpanelen för att aktivera funktionen Show room.



3. Tryck på knappen för att bekräfta.



Show room visas på displayen när indikatorn tänds.



För att man ska kunna använda apparaten normalt måste denna funktion vara inställd till OFF.

## Värmhållning

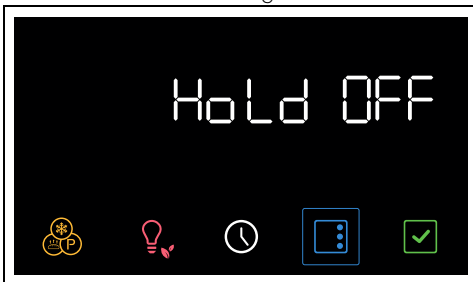


I detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagning (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla den tillagade maten varm (vid låga temperaturer) i cirka en timme samtidigt som matens smak och doft förblir oförändrad.

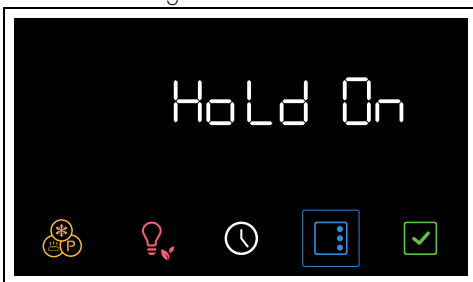
1. I inställningsmenyn, tryck på knapparna



och på kontrollpanelen tills funktionen Värmhållning markeras.



2. Tryck på knapparna och på kontrollpanelen för att aktivera värmehållningsfunktionen.



3. Tryck på knappen för att bekräfta.



För att man ska kunna använda apparaten normalt måste denna funktion vara inställd till OFF.

## Skärmens ljusstyrka



Det här läget används för att välja skärmens ljusstyrka.




1. I inställningsmenyn, tryck på knapparna




och på kontrollpanelen tills


funktionen Displayens ljusstyrka markeras när du har kommit till.





2. Tryck på peknapparna  och  på kontrollpanelen för att välja önskad ljusstyrka, från värde 1 (låg ljusstyrka) till värde 5 (hög ljusstyrka).
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.



 Funktionen för skärmens ljusstyrka är fabriksinställd till hög.

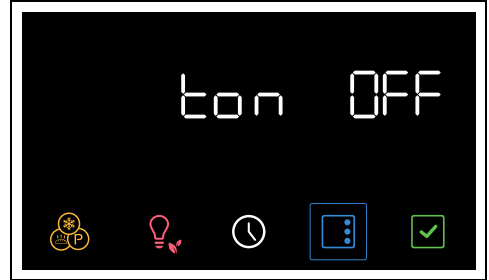
## Ljud


 Varje gång du trycker på en av symbolerna på apparatens display aktiveras ett ljud. Via denna inställning kan du välja att stänga av funktionen.

1. I inställningsmenyn, tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen Toner markeras när du har kommit till.




2. Tryck på peknapparna  och  för att inaktivera ljudet när en symbol trycks ner på displayen.





3. Tryck på knappen  för att bekräfta.

## Övriga inställningar

### Eco light

 För att öka energibesparingen släcks lamporna inne i ugnen automatiskt cirka en minut efter att tillagningen startar eller luckan öppnas.


 För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter cirka en minut ställ in detta läge till Off.

 Funktionen Eco light är fabriksinställd till On.

- För att inaktivera funktionen Eco light, tryck på knappen  under några sekunder.
- För att aktivera om funktionen Eco light, tryck på knappen  under några sekunder.

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Rengöring av apparaten

 Se Allmänna säkerhetsanvisningar

## Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska de rengöras efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

## Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda

produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

### Matstänk eller rester

Undvik så vitt möjligt att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-repande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

### Rengöring av ugnen

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.

Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggningen.

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- stödramar till galler/plåtar.



Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och låta den vara i drift i 15/20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

### Torkning

Det genereras fukt inne i ugnen i samband med tillagning av mat. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.

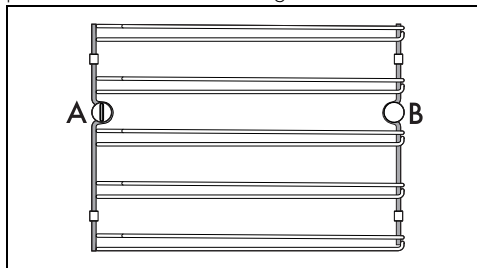
Efter varje avslutad tillagning:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

### Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramarna för galler/

plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna.



A = främre fäste

B = bakre tapp

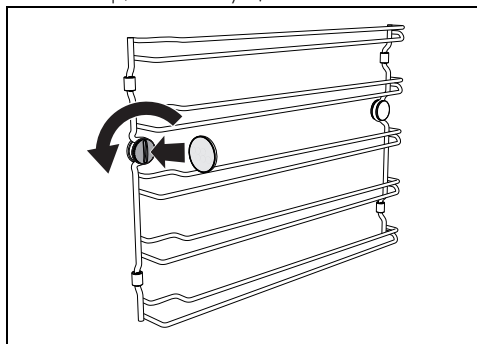


I vissa modeller kan den bakre tappen B tas bort och monteras ihop på samma sätt som det främre fästet A.

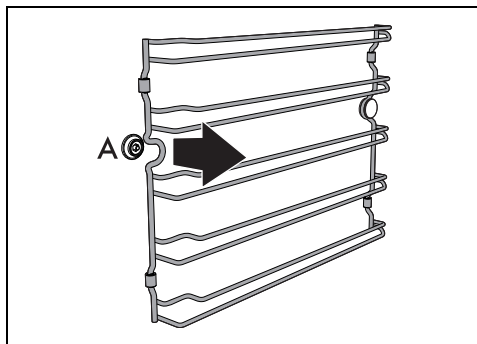


För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

1. Skruva av den främre fästtappen som sitter på sidoväggen i närheten av ugnöppningen (du kan ta hjälp av ett redskap, t.ex. ett mynt).

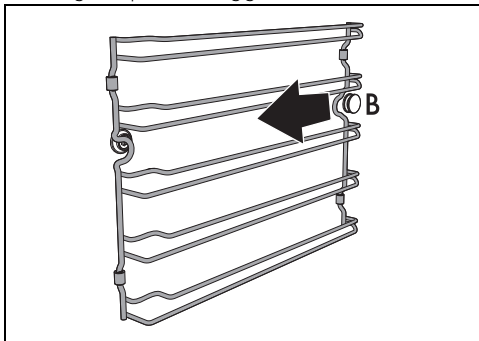


2. Dra försiktigt ramen mot ugnens mitt så att den lossnar från det främre fästet A.





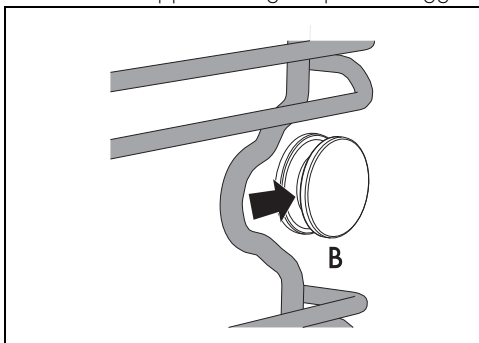
3. Dra ut ramen från den bakre tappen B längst in på sidoväggen.



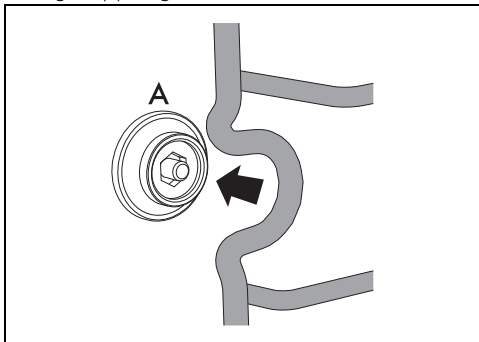
4. Upprepa åtgärden för ramen på den andra sidoväggen.

För att sätta tillbaka stödramar för galler/plåtar:

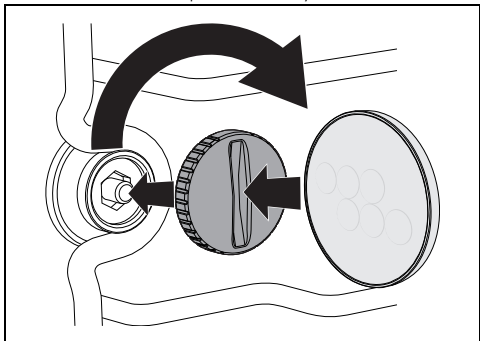
1. För in den bakre delen av ramen i fästet nedanför tappen B längst in på sidoväggen.



2. Sätt tillbaka den främre delen av ramen i fästet A på sidoväggen i närheten av ugnspöppingen.



3. Skruva fast den främre fästtappen (eventuellt med ett redskap, t.ex ett mynt).



4. Upprepa åtgärden för ramen på den andra sidoväggen.

## Speciella rengöringsfunktioner

- Vrid funktionsvredet från läge 0 åt vänster med ett läge. Knappen  blinkar.

## Vapor Clean (endast på vissa modeller)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.



Funktionen Vapor Clean är ett halvautomatiskt rengöringsprogram som gör det enkelt att avlägsna smutsen. Tack vare denna procedur kan du mycket enkelt rengöra ugnens insida. Smutsen mjukas upp av värmen och vattenångan vilket gör det lätt att torka bort den.

## Förberedelser

Innan du startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna temperatursonden, om det finns sådan.
- De självrengörande panelerna ska avlägsnas, om det finns sådana.
- Häll ca 120 cc vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.
- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.







Spraya inte på skyddsplåten om den är belagd med självrengörande material.

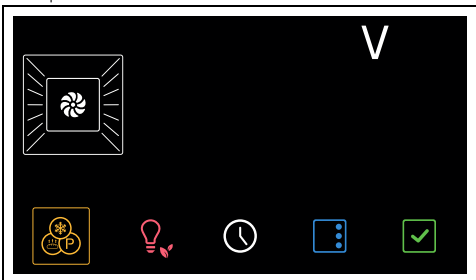
- Stäng luckan.
- Medan det halvautomatiska rengöringsprogrammet körs, rengör separat de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

## Inställning av Vapor Clean

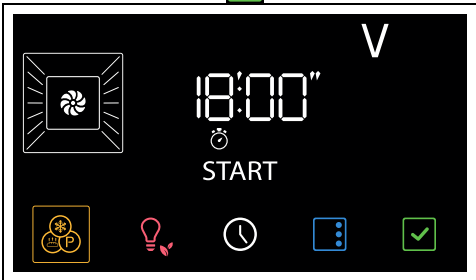


Om den interna temperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen och varje gång du trycker på knappen  avger enheten en ljudsignal. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

1. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen tills funktionen  markeras när du har kommit till meny över specialfunktioner.



2. Tryck på knappen  för att bekräfta.



3. Tryck på knappen  för att starta funktionen.




Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.

Efteråt visas texten  blinkande på displayen och en ljudsignal aktiveras.




4. Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.

## Programmerad Vapor Clean


Starttiden för Vapor clean-funktionen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När man valt funktionen Vapor Clean trycker man på knappen .

Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

2. Tryck på knapparna  och  på kontrollpanelen för att ställa in sluttiden.
3. Tryck på knappen  för att bekräfta. Apparaten inväntar sedan inställd starttid vid vilken Vapor Clean-funktionen startar.

## Efter att Vapor Clean har avslutats

1. Tryck på knappen  på kontrollpanelen för att avsluta funktionen.
2. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
3. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
4. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnrensingsprodukter.
5. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
6. Sätt tillbaka de självrengörande panelerna (i förekommande fall) och stödramarna för galler/plåtar.

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en obehaglig lukt:

- bör man torka ugnen genom att starta en funktion med fläkt, vid 160°C, och låta denna pågå i cirka 10 minuter.
- Vid förekomst av självrengörande paneler bör man torka ugnen samtidigt som katalysen genomförs.



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

## Särskilt underhåll

### Råd för skötsel av tätninglisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

- För att hålla tätninglisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

# INSTALLATION

## Elektrisk anslutning



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

### Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

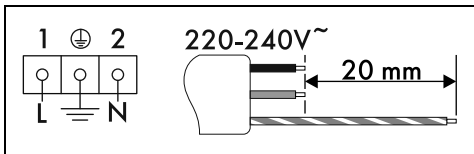
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

Sörj för jordning med hjälp av en ledning som är minst 20 mm längre än de andra.

Apparaten får användas i följande lägen:

- **220-240 V~**



Kabel med tre poler 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



Matningskablar är dimensionerade med hänsyn till sammanlagringsfaktorn (i överensstämmelse med standard SS-EN 60335-2-6).

## Fast anslutning

Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer fränkoppling från nätet och som har ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig fränkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

## För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

Fränkopplingen som ingår i den fasta anslutningen ska uppfylla kraven i AS/NZS 3000.

## Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

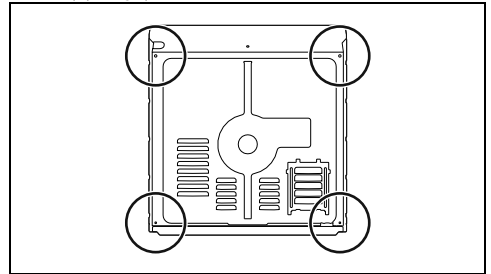
## Byta ut kabeln



**Elektrisk spänning**  
**Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa skruvarna på det bakre höljet och avlägsna det för att få åtkomst till kopplingsplinten.



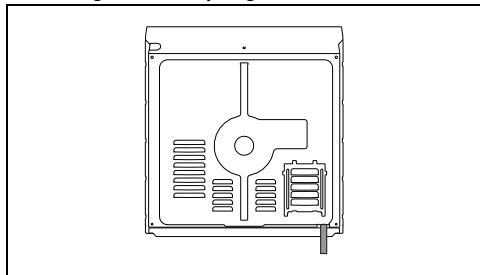
2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

## Placering



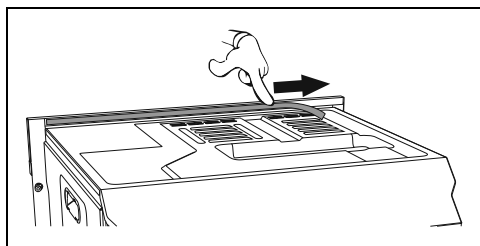
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

### Placering av försörjningskabeln

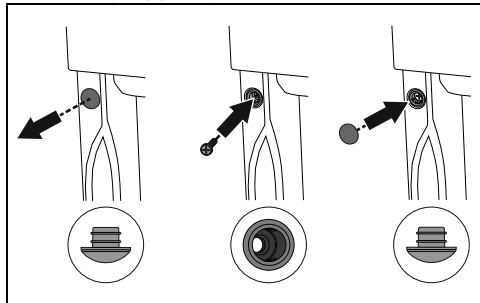


### Tätningslist till frontparti

Klistra fast medföljande tätningslist på frontpartiet för att undvika att det tränger in vatten eller andra vätskor.

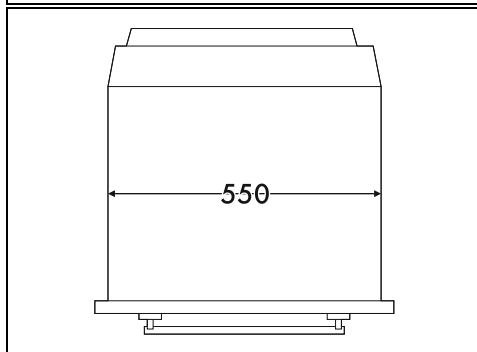
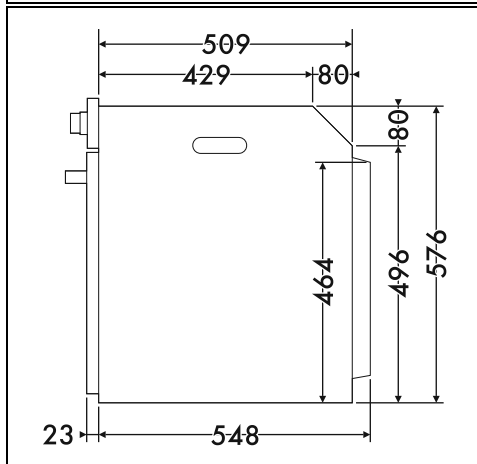
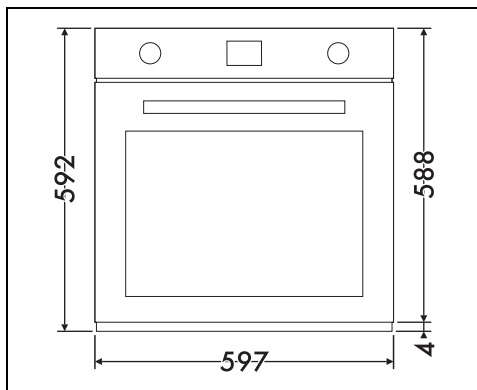


### Förankringsöppningar



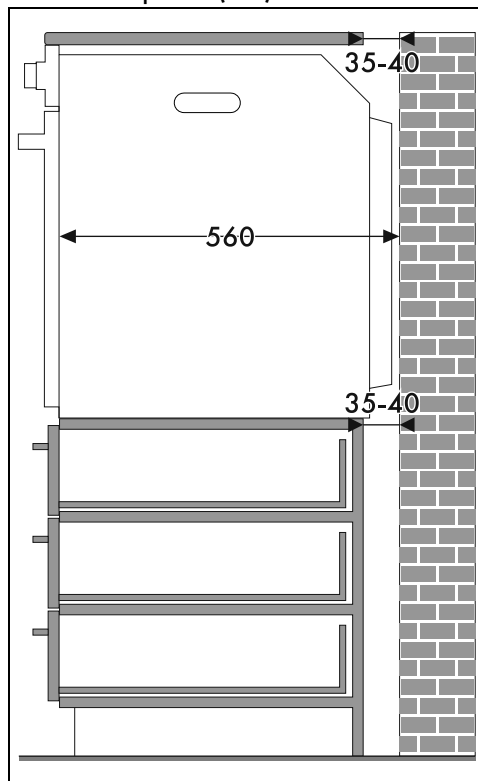
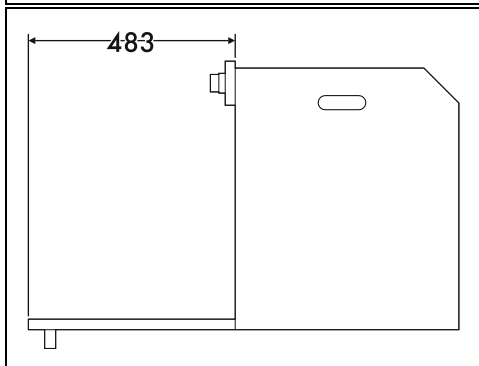
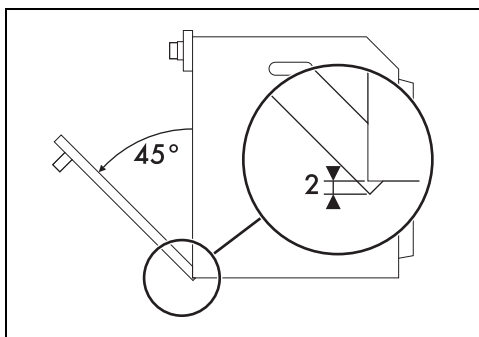
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

## Apparatens storlek (mm)

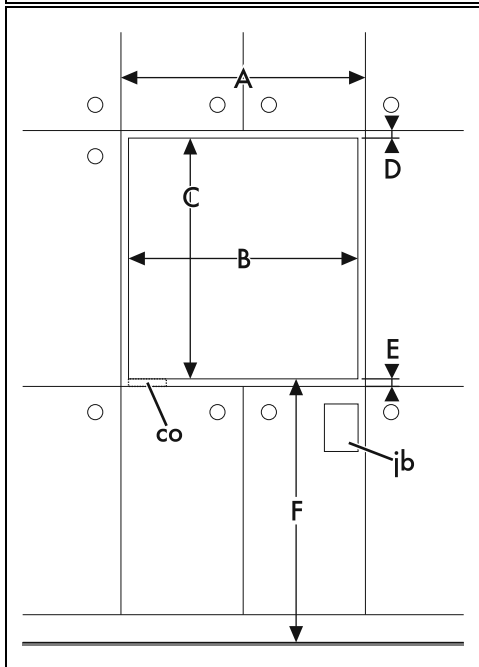
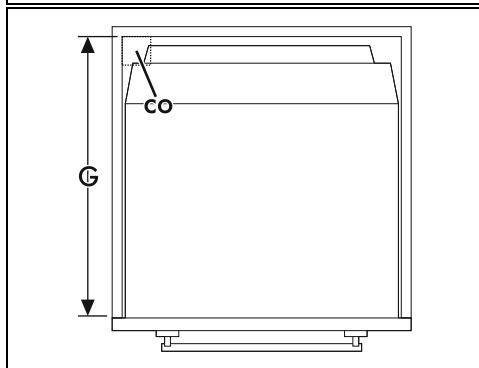
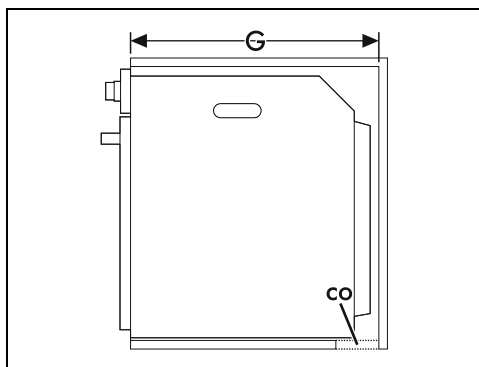
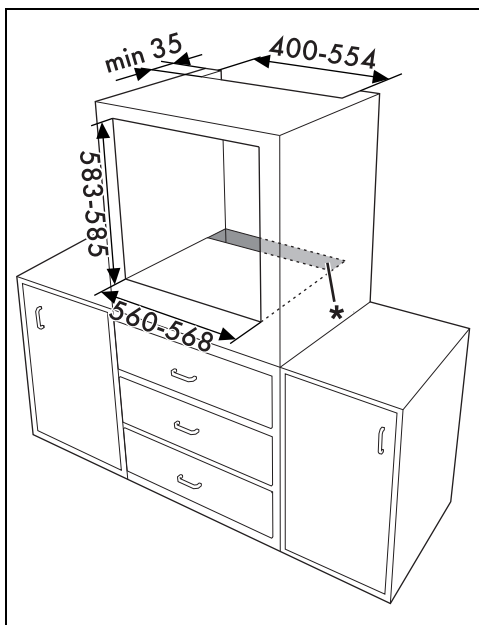


SV

## Installation i pelare (mm)



\* Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

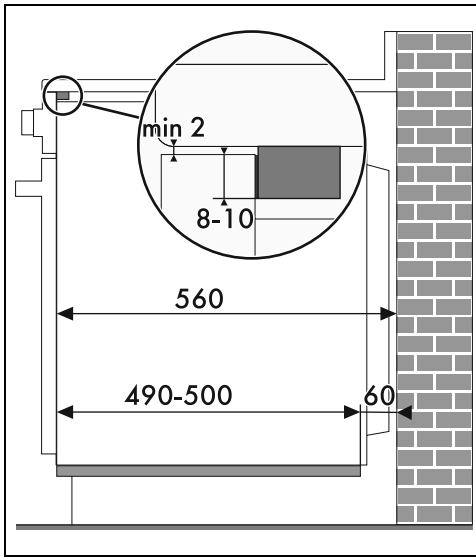
H min. 594 mm

co Utskäring för elkabeln (min. 6 cm<sup>2</sup>)

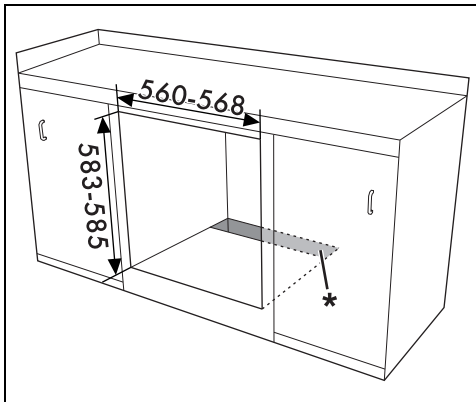
jb Låda för elanslutningar

SV

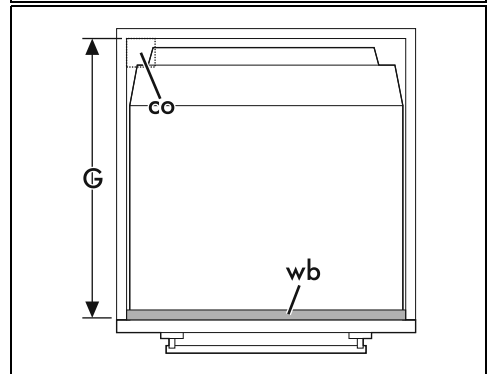
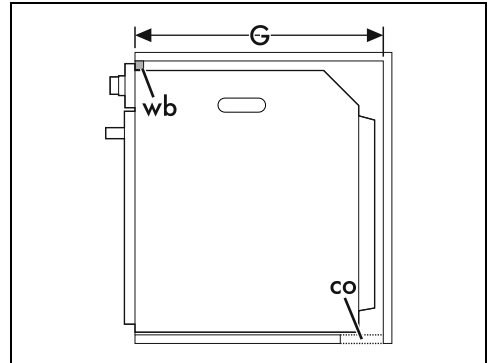
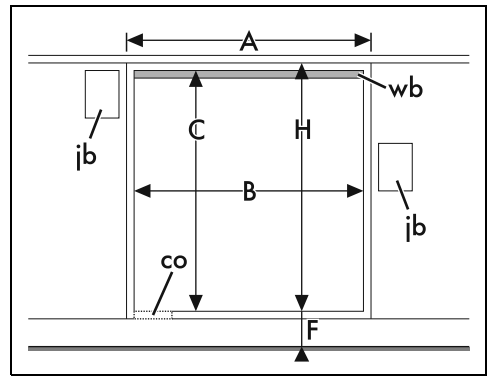
## Installation under arbetsbänk (mm)



Om ugnen ska monteras under arbetsbänken ska en trälist installeras för att säkerställa användning av den självhäftande tättningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.



\* Se till att den nedre/bakre delen av möbelen har en öppning som är cirka 60 mm djup.



---

|    |   |
|----|---|
| A  | min. 603 mm                                       |
| B  | 560 - 568 mm                                      |
| C  | 583 - 585 mm                                      |
| D  | 9 - 11 mm   |
| E  | min. 5 mm   |
| F  | 121 - 1105 mm                                     |
| G  | min. 560 mm                                       |
| H  | min. 594 mm                                       |
| co | Utskärning för elkabeln (min. 6 cm <sup>2</sup> ) |
| jb | Låda för elanslutningar                           |
| wb | Trälister (rekommenderas)                         |

---